

CAFÉ CARDINAL
BUSINESS SET LUNCH

CAM KẾT VỀ TÍNH BỀN VỮNG

Khách sạn The Reverie Saigon tiếp cận phương thức kinh doanh thực phẩm và thức uống an toàn hơn bằng việc sử dụng các sản phẩm hữu cơ song song với việc đánh giá và kiểm soát các nhà phân phối nguyên liệu để đảm bảo sức khỏe lành mạnh cho thực khách cũng như môi trường.

OUR COMMITMENT TO SUSTAINABILITY

At The Reverie Saigon, we are embracing a more sustainable approach to our food & beverage operations. We are advancing towards stronger integration of organic and sustainably grown products wherever possible. Our vendors are constantly evaluated and controlled to enable us to focus on the health and well being of our guests, as well as the environment.

Thực đơn được in trên chất liệu giấy đạt chứng nhận FSC® về phát triển bền vững.
This menu is printed on FSC® certified paper, supporting sustainable forestry.



CAFÉ CARDINAL BUSINESS SET LUNCH

2 món – 2 courses: 348,000⁺⁺

3 món – 3 courses: 428,000⁺⁺

KHAI VỊ / *APPETISER*

SMOKED BURATTA ⑤

Trái đào nướng | Dưa leo | Xốt trái đào | Hạt dẻ cười
Roasted peach | Cucumber | Peach dressing | Pistachio

SNAIL ①

Coulis ngò tây | Hạt Spelt | Nấm nút | Dăm bông Parma
Parsley coulis | Spelt | Button mushroom | Parma ham

YELLOW TAIL

Bánh trứng cà chua đốt | Cà chua Heirloom | Xốt húng tây
Tomato crème brûlée | Heirloom tomato | Basil emulsion

POTATO SOUPE ⑤

Khoai tây | Hạnh nhân | Nấm hương | Nấm Tùng Lô
Potato | Almond | Shiitake mushroom | Truffle

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn,
vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp
Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies),
please contact the Restaurant Manager who can advise on a selection of suitable dishes

⑤ Món chay/ Vegetarian

① ⑤ Món ăn có thịt heo/ Contains Pork

⑤G Món thuần chay, hoặc chế biến theo yêu cầu/ Vegan dish or vegan preparation available

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành
All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT

MÓN CHÍNH / MAIN COURSE

CAULIFLOWER ⑤

Bông cải trắng nướng bơ | Xốt phô mai Comte | Nấm Porcini | Bánh phô mai Parmesan giòn
Buttered roasted cauliflower | Comte sauce | Porcini mushroom | Parmesan tuile

TORTELLI

Hoàn thánh thịt vịt | Cà rốt | Nước dùng vịt | Húng quế
Duck | Carrot | Duck broth | Vietnamese basil

TRUITE AU BLEU

Extra 68,000

Cá hồi Sapa | Cà rốt non | Lá tía tô | Xốt Hollandaise chanh dây
Sapa trout | Baby carrot | Shisho leaves | Passion fruits hollandaise

FILET MIGNON

Thăn nội heo | Củ cúc vu | Bông cải xanh | Xốt mù tạt
Pork tenderloin | Jerusalem artichoke | Brocolis | Mustard sauce

TRÁNG MIỆNG / DESSERT

PROFITEROLE

Lựa chọn các loại kem | Bánh su | Hạnh nhân | Xốt sô cô la
Select your homemade ice-cream | Choux | Almond | Chocolate sauce

PAVLOVA

Bánh Pavlova | Xoài | Chanh dây | Dừa
Mango | Passion fruit | Coconut

FRESH FRUIT

Trái cây tươi theo mùa
Seasonal fresh fruit platter

ADD TO YOUR DISH

Gan ngỗng Foie gras	388,000
Cá hồi xông khói Smoked salmon	188,000
Phô mai Burrata Burrata cheese	168,000

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn,
vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp
Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies),
please contact the Restaurant Manager who can advise on a selection of suitable dishes

⑤ Món chay/ Vegetarian

⑤ VG Món thuần chay, hoặc chế biến theo yêu cầu/ Vegan dish or vegan preparation available

Ⓟ Món ăn có thịt heo/ Contains Pork

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành
All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT